

First Hit

L28: Entry 88 of 93

File: JPAB

Dec 1, 1988

PUB-NO: JP363294766A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 63294766 A

TITLE: MATERIAL FOR HEALTH FOOD 'OKONOMIYAKI'

PUBN-DATE: December 1, 1988

## INVENTOR-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

TAMAI, SEIJI

## ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

TAMAI SEIJI

APPL-NO: JP62130733

APPL-DATE: May 27, 1987

US-CL-CURRENT: 426/549

INT-CL (IPC): A23L 1/48

## ABSTRACT:

PURPOSE: To produce a material for 'OKONOMIYAKI' (thin, flat cake of unsweetened batter fried with bits of vegetables) as a health food, by kneading wheat flour, buckwheat flour or unpolished rice flour, yam, powdered medicinal herb, fruit powder, etc., with water and adding a small amount of gold or silver foils.

CONSTITUTION: Wheat flour, buckwheat flour or unpolished rice flour, yam, powdered medicinal herb, fruit powder, etc., are kneaded with water and a small amount of gold or silver foils is added to produce a material for a health food 'OKONOMIYAKI'. A mixed solution of water or active carbon water with oolong tea is used as a solution for kneading the above-mentioned mixture. Since the resultant material for the health food 'OKONOMIYAKI' is a health food useful for promoting health and capable of sustaining balance in diet and excluding cholesterol, intake thereof results in beautifying of the skin and simultaneously is useful for preventing obesity.

COPYRIGHT: (C)1988,JPO&amp;Japio

First Hit**End of Result Set**

L29: Entry 2 of 2

File: DWPI

Dec 1, 1988

DERWENT-ACC-NO: 1989-019321

DERWENT-WEEK: 198903

COPYRIGHT 2004 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Nutritive pancake dough - comprises wheat flour and water with small amt. of silver or gold flakes

PATENT-ASSIGNEE:

ASSIGNEE

CODE

TAMAI S

TAMAI

PRIORITY-DATA: 1987JP-0130733 (May 27, 1987)

Search Selected

Search ALL

Clear

PATENT-FAMILY:

PUB-NO

PUB-DATE

LANGUAGE

PAGES

MAIN-IPC



JP 63294766 A

December 1, 1988

002

APPLICATION-DATA:

PUB-NO

APPL-DATE

APPL-NO

DESCRIPTOR

JP 63294766A

May 27, 1987

1987JP-0130733

INT-CL (IPC): A23L 1/48

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 63294766A

BASIC-ABSTRACT:

Pancake dough which comprises a mixt. of wheat flour and water with addn. of a small amt. of gold or silver flakes. The dough can contain buckwheat flour, brown rice powder, herb powder, fruit powder, etc.

USE - As pancake dough.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0

TITLE-TERMS: NUTRIENT PANCAKE DOUGH COMPRISE WHEAT FLOUR WATER AMOUNT SILVER GOLD FLAKE

DERWENT-CLASS: D11

CPI-CODES: D01-B01; D01-B02F;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1989-008515

## ⑫ 公開特許公報(A)

昭63-294766

⑬ Int.Cl.<sup>4</sup>

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 昭和63年(1988)12月1日

A 23 L 1/48

8114-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全2頁)

⑮ 発明の名称 健康食品お好み焼き素地

⑯ 特 願 昭62-130733

⑰ 出 願 昭62(1987)5月27日

⑱ 発 明 者 玉 井 清 司 広島県呉市両城2丁目12番8号

⑲ 出 願 人 玉 井 清 司 広島県呉市両城2丁目12番8号

## 明 細 書

## 1. 発明の名称

健康食品お好み焼き素地

## 2. 特許請求の範囲

- (1) 小麦粉を水で混練し、少量の金箔または銀箔を添加して製造したことを特徴とする健康食品お好み焼き素地。
- (2) 小麦粉、そば粉を水で混練して製造したことを特徴とする特許請求の範囲第1項記載の健康食品お好み焼き素地。
- (3) 小麦粉、玄米粉を水で混練して製造したことを特徴とする特許請求の範囲第1項記載の健康食品お好み焼き素地。
- (4) 小麦粉、そば粉または玄米と山芋を水で混練して製造したことを特徴とする特許請求の範囲第1項記載の健康食品お好み焼き素地。
- (5) 小麦粉、薬草粉末を水で混練して製造したことを特徴とする特許請求の範囲第1項記載の健康食品お好み焼き素地。

(6) 小麦粉、果実粉末を水で混練して製造したことを特徴とする特徴とする特許請求の範囲第1項記載の健康食品お好み焼き素地。

(7) 水は活性炭水と烏龍茶を混合した溶液である特許請求の範囲第1項記載の健康食品お好み焼き素地。

## 3. 発明の詳細な説明

## 「産業上の利用分野」

この発明は小麦粉、そば粉または玄米粉、山芋、薬草粉末、果実粉末等を水で混練し、少量の金箔または銀箔を添加して製造したことを特徴とする健康食品お好み焼き素地に関する。

## 「従来の技術」

従来のお好み焼き素地は小素粉、鶏卵、水で混練したお好み焼き素地を用い、該素地に野菜、てんぷらのかす、麵粉末、のり粉末等を添加し、お好み焼きを焼き上げ接食していた。

従来のお好み焼き素地を成分上から見ると、食生活の栄養素が欠如し、健康食品として適さなかった。

飽食の時代といわれる現代、一見豊かな食生活の中で、食生活のアンバランスが原因の成人病は増加して半健康人はふえる一方で、食生活の改善が要求されている。

#### 「発明が解決しようとする問題点」

本発明は以上の欠点を解決し、家庭で簡単に、しかも健康食品としてのお好み焼き素地を提供することを目的とする。

#### 「問題点を解決するための手段」

(イ) 小麦粉、そば粉または玄米粉、山芋、薬草粉末、果実粉末等を水で混練し、少量の金箔または銀箔を添加して製造した健康食品お好み焼き素地。

(ロ) 前記、混合物を混練する溶液は、水または活性炭水と烏龍茶との混合液を用いて製造した健康食品お好み焼き素地。

本案は以上の構成よりなる。

#### 「作用」

小麦粉、そば粉または玄米粉、山芋を水で混練することにより、カルシウム、ビタミンCや

進させる。

前記したごとく、健康食品お好み焼き素地は、健康増進と健康回復の食品であって、特にこの発明にかかる健康食品お好み焼き素地を接食することによって皮膚の美化(アレルギー症の改善を伴う)をもたらすと共に肥満防止に役立つ健康食品となる。

#### 「実施例」

この発明の実施例を説明する。

##### 第1実施例

小麦粉40%、そば粉または玄米粉50%、山芋10%を入れ、水で前記混合物を混練し、かつ少量の金箔または銀箔を添加して健康食品お好み焼き素地を構成する。

また必要により(症状)薬草粉末、例えばアロエ粉末、ハトムギ粉末、黒ゴマ粉末、しょうが粉末、よもぎ粉末等を適量添加することにより薬効も加わり、更に健康食品としての価値を向上させることができる。

更に果実粉末、例えばレモン粉末、いちご粉

B群のほかビタミンAも豊富で、コレステロールを排除し又便秘に良く、かつ不可欠の栄養素を十分に補給することができる。

なお、薬草粉末、例えばアロエ粉末、ハトムギ粉末、黒ゴマ粉末、しょうが粉末、よもぎ粉末酵素粉末等を目的(症状)に応じて適量添加することにより薬効も加わり、更に健康食品としての価値を向上させることができる。

また果実粉末、例えばレモン粉末、いちご粉末、リンゴ粉末等を目的(用途)に応じて適量添加することにより四季の香り、風味もよく、さっぱりしたおいしい健康食品お好み焼き素地を構成することができ、かつ前記素材の混合物を混練する溶液を活性炭水と烏龍茶との混合液を用いて製造した場合、アルカリ性でビタミンCも豊富であるため、更に健康食品お好み焼き素地の栄養素を高めることができる。

健康食品お好み焼き素地に金箔または銀箔を添加することにより、視覚を通して高貴な感覚を与えると共に、好気心を助長させ、食欲を増

末、リンゴ粉末等を目的(用途)に応じて適量添加することにより四季の香り、風味もよく、さっぱりしたおいしい健康食品お好み焼き素地を構成することができる。

##### 第2実施例

第1実施例に使用した混合物素材の混練溶液を、活性炭水と烏龍茶との混合液を用いて製造した場合、アルカリ性でビタミンCも豊富であるため、更に健康食品お好み焼き素地の栄養素を高めることができる。

#### 「発明の効果」

本発明の健康食品お好み焼き素地は、健康増進と健康食品であって、食生活のバランスを保持し、かつコレステロールを排除することができるため、接食することにより皮膚の美化(アレルギー症の改善を伴う)をもたらすと共に肥満防止に役立つ健康食品を提供することができる。

特許出願人 玉井清司